

Gefahren rasch erkennen und Herausforderungen managen

Das diesjährige **9. qualityaustria Lebensmittelforum** widmet sich einer Vielzahl an spannenden Themen zum Motto "**Lebensmittel – Sicher? Nachhaltig? Hochwertig?**".

In unserer [ersten Event-Einladung](#) haben wir Ihnen bereits einen Teil der Vorträge und Referenten vorgestellt und heute möchten wir Sie mit weiteren Programmhilights zu den folgenden **Schwerpunkthemen** auf die Veranstaltung einstimmen:

- Gefahren erkennen und bewerten
- Allergene, Mineralöle und Co. – Herausforderungen in der Praxis
- Nachhaltigkeit – die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft

Lassen Sie sich dieses Event am **11. Oktober 2017** in Linz nicht entgehen und [melden Sie sich gleich an!](#)

Besuchen Sie uns auch am darauffolgenden Tag, **12. Oktober 2017**, wenn bei der Veranstaltung **Lebensmittel.Recht.Up2Date** branchenrelevante rechtliche Aspekte thematisiert und von Experten diskutiert werden.

Hier weiterlesen

Sehr geehrte Kunden und Interessenten!

Produktsicherheit und -qualität nehmen in der Lebensmittelindustrie einen zentralen Stellenwert ein. Beim **9. qualityaustria Lebensmittelforum** am **11. Oktober 2017** in Linz beschäftigen sich die Referenten mit diesem Thema und den aktuellen Herausforderungen, mit denen die Lebensmittelindustrie konfrontiert ist. Verschaffen Sie sich in diesem [Video](#) einen kurzen Einblick was Sie erwartet.

Hören Sie spannende Impulsvorträge aus der Praxis, diskutieren Sie mit den Experten und erweitern Sie Ihr Netzwerk.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Beste Grüße,



Nina Weynandt, MA
Eventmanagement

Überblick

- Gefahren rasch erkennen und Herausforderungen managen
- Tag 1: Schwerpunkt "Allergene, Mineralöle und Co."
- Tag 1: Schwerpunkt "Nachhaltigkeit – die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft"
- Tag 2: Das Produkt und seine Vermarktung – Methoden der Kundentäuschung
- Tag 2: Verbrauchererwartung und amtliche Lebensmittelbegutachtung – ein Widerspruch?
- Organisatorisches
- Anmeldung
- Downloads

Tag 1: Schwerpunkt "Allergene, Mineralöle und Co."

Dr. **Thomas Gude**, wissenschaftlicher Leiter der Swiss Quality Testing Services, wird die Frage thematisieren, ob es eine zu hohe Rate falsch positiver Ergebnisse in der Analytik gibt und aufzeigen, wohin die toxikologische Bewertung steuert. Danach wird Mag. **Andreas Schmölzer**, SAICON Consulting, Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften, das sensible Thema der Spurennachweise behandeln, deren rechtliche Bewertung oft komplex scheint, aber mit einer systematischen Herangehensweise gelöst werden kann.



Hier weiterlesen

Tag 1: Schwerpunkt "Nachhaltigkeit – die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft"

Gesundheit und gesunde Ernährung stehen verstärkt im Fokus der Konsumenten. Den Schwerpunkt bilden hier die Beachtung der Zutaten in Lebensmitteln, die Sensibilisierung auf Inhaltsstoffe und der Verzicht auf ungewünschte Substanzen. Zusätzlich zur immer wichtigeren moralischen Vertretbarkeit von Lebensmitteln, sind dies wesentliche Einflussfaktoren auf aktuelle Ernährungstrends, die Mag. **Selin Patrick**, Analytic Team Leader bei Nielsen, in ihrem Vortrag beleuchten wird.



Hier weiterlesen

Tag 2: Das Produkt und seine Vermarktung – Methoden der Kundentäuschung

Dr. **Manfred Vogel**, Senatspräsident, Oberster Gerichtshof Wien, wird in seinem Beitrag erläutern, dass Food fraud nicht notwendigerweise auch strafrechtlicher Betrug, allerdings oft zivilrechtlich verfolgbar ist. Außerdem präsentiert er gesetzliche und rechtlich unzulässige Vermarktungsstrategien, die eine Irreführung von Verbrauchern ausnutzen.



Hier weiterlesen

Tag 2: Verbrauchererwartung und amtliche Lebensmittelbegutachtung – ein Widerspruch?

In seinem Vortrag wird Mag. **Markus Zsivkovits**, AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, darauf eingehen, dass viele für Lebensmittelverbraucher relevante Aspekte rechtlich nicht reglementiert sind, und daher im Rahmen der amtlichen Begutachtung nur eingeschränkt berücksichtigt werden können.



Hier weiterlesen

Organisatorisches

Termin:
11. und 12. Oktober 2017

Uhrzeit:
09:00 – 17:45 Uhr

Ort: LFI Oberösterreich
Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!



Hier weiterlesen

Anmeldung

Eine schriftliche Anmeldung zur Veranstaltung ist erforderlich.

Teilnahmegebühr: € 190,00 (exkl. MwSt.) pro Tag
€ 300,00 (exkl. MwSt.) für beide Tage

Anmeldeschluss:
05. Oktober 2017



Hier anmelden



**Programm
Lebensmittel-
forum 2017**
(1.3 MB)



**Programm
Lebensmittel.
Recht.Up2Date**
(1.1 MB)



**NEU: Auszug
Kursprogramm
2018 - Lebens-
mittelsicherheit**
(350 KB)



**Flyer ISO
22000**
(178 KB)



Flyer IFS
(178 KB)

qualityaustria Video-Channel
Jetzt kostenlos abonnieren!



Headquarters
Zelinkagasse 10/3
1010 Wien, Austria
Tel.: (+43 1) 274 87 47
Fax: (+43 1) 274 87 47-100
www.qualityaustria.com

Customer Service Center
Am Winterhafen 1
4020 Linz, Austria
Tel.: (+43 732) 34 23 22
Fax: (+43 732) 34 23 23
E-Mail: office@qualityaustria.com